

Herzhafte Dampf-Nudeln mit Linsen-Soße

Für 4 Personen

25 g frische Hefe	1/4 l Milch	1 TL Zucker
500 g Mehl	Salz	1 Ei
1 Zwiebel	2 Zweige Rosmarin	1/2 Bund Thymian
2 EL Butterschmalz	2 EL Butter	ca. 500 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte	150 g Berglinsen	1 TL Curry
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Pastinake	1 Stange Staudensellerie	2 EL Sahne
Pfeffer		

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. 1 TL Zucker zugeben. Mehl in eine Schüssel geben, 1 TL Salz untermischen, Ei und die Hefemilch zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten gehen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin hacken, vom Thymian die Blättchen abstreifen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Zwiebeln goldgelb andünsten und Rosmarin untermischen. Thymianblätter unter den Hefeteig mischen und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Dies mit etwas Rosmarin-Zwiebeln füllen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Eine schwere (am besten aus Gusseisen) Pfanne mit 2 EL Butter ausfetten. Die Hefeteigklöße hineingeben und die soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Klöße zwei Finger hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 15-20 Minuten die Klöße garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. (Der Deckel darf während des Garens nicht geöffnet werden.) In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Linsen und Curry zugeben und mit restlicher Gemüsebrühe aufgießen. Ein Lorbeerblatt und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Die Linsen ca. 30 Minuten weich kochen. Möhre, Pastinake und Staudensellerie schälen bzw. putzen und fein würfeln. In den letzten 10 Minuten zu den Linsen geben und mitgaren. Zuletzt die Sahne untermischen und die Linsen abschmecken. Dampfnudeln mit den Linsen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Januar 2009